

Viršle na štapicu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za fil:

- **250 ml**kukuruznog brašna
- **250 ml**belog brašna
- **1 kašica**šecera
- **1 kašica**casoli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**jaje
- **350 ml**mleka
- **1 kašika**ulja
- **10**viršli
- **10**drvenih štapica

Priprema

U posudi pomešajte kukuruzno i obično brašno, šecer, pecivo i so. Svemu dodajte umuceno jaje, mleko i ulje.

U viršle zabodite štapice, pa umacite u smesu.

Izvadite, sacekajte par sekundi da višak tecnosti iscuri u cašu. pa odmah stavljajte u vrelo ulje.

U šerpi dobro zagrejte ulje (potrebno je malo više ulja da kada se ubace viršle budu više od pola pokrivene).

Savet

Smesa bi trebala biti malo guša od one za palainke. Smesu sipati u visoku ašu.Ja sam viršle i štapie sekla na pola.